

ŚWIEŻO UPIECZONE

Słodka zapowiedź lata

W cukiernictwie lato wyróżnia się przede wszystkim różnorodnością i bogactwem dojrzałych w słońcu owoców. Truskawki czy jagody ze względu na intensywny smak oraz wspaniałą kolorystykę są doskonałym dodatkiem zarówno do ciast, jak i drożdżówek. Nadają świeżość, lekkość i delikatność deserom, a także doskonale wpisują się w letni nastrój i apetyt na coś orzeźwiającego.

W Piekarni Cukierni Putka najlepszym przepisem na pyszne wypieki jest sezonowość, dlatego też każda pora roku ma swój powtarzalny smak, z którym często wiążą się wspomnienia. Początek lata zawsze kojarzy mi się z moją babcią Janiną Putką. Nikt z rodziny i żaden z naszych cukierników nie był w stanie dorównać jej szybkością i sprawnością w zawiązaniu bułeczek. Pamiętam jak w kolorowej chustce na głowie stawała przy stole, nakładała owoce na równe placuszki drożdżowego ciasta i lepiała najlepsze na świecie jagodzianki. Pachnące lasem, rumiane bułeczki były zapowiedzią radosnego czasu beztrudnych wakacji. Nie inaczej jest obecnie. W naszych piekarniach przedsmakiem zbliżającego się lata i końca roku szkolnego jest Jagodzianka wypełniona jagodami kameczackimi, które nie bez przyczyny zwane są „owocami wiecznej młodości”. Pod koniec czerwca, gdy dojrzeją już leśne jagody, nie zawiodą się wielbiciele drożdżowego Wianka z Jagodami, Jagodowej Babeczki, Pączka czy Muffina z Jagodami, a także Ciasta i Placka Jagodowego oraz wielu innych specjałów spod znaku jedynych w swoim rodzaju owoców. Nim zapanuje jagodowy zawrót głowy,

również w wersji bezglutenowej, nacieszymy się smakiem truskawek. To jedno z najpopularniejszych owoców w cukiernictwie i najbardziej lubianych przez Klientów. Właśnie dlatego dojrzałe, słodkie truskawki są dodatkiem do wielu naszych ciast, składnikiem kremów i musów. Stanowią także piękną, naturalną dekorację wypieków oraz deserów. W tym sezonie obok stałych pozycji jak Tarta Truskawkowa, Babeczka z Truskawkami, Sernik na Zimno z Truskawami czy Drożdżówka z Truskawką zaproponowaliśmy dwie truskawkowe nowości: ciasto na bazie jogurtu naturalnego z owocami i kruszonką oraz delikatny biszkopt z dodatkiem serka mascarpone i kremu śmietanowo truskawkowego.

Serdecznie zachęcamy do śledzenia naszej oferty, jesteście przekonani, że każdy odnajdzie w niej swój ulubiony smak – ten zapamiętany z poprzednich lat, lub zupełnie nowy.

Pysznego lata!

Zuzanna Putka-Twardowska



CHŁEB JOGURTOWY Z ŻURAWINĄ

Chrupiąca skórka, puszysty miękisz, dodatek jogurtu naturalnego i delikatnie kwaskowe suszone owoce sprawiają, że Chleb Jogurtowy z Żurawiną pysznie komponuje się z letnim menu. Wystarczy odrobina oliwy lub masła czy kawałek ulubionego sera, by proste danie zachwycało wyjątkowym smakiem.

Chleb wypieczony jest na naturalnym zakwasie żytnim.



Składniki:

- » mąka PSZENNA,
- » woda,
- » żurawina suszona,
- » JOGURT naturalny,
- » zakwas ŻYTNI,
- » mąka z PSZENICY durum,
- » sól,
- » drożdże.



Jeden zakwas wiele smaków

Ma prosty skład, ale jego obsługa nie jest łatwa. Bywa kapryśny, wymaga odpowiedniej temperatury, dokarmiania i czasu dojrzewania, którego nie można przyspieszyć. Nie jednego piekarza przyprawił zapewne o kwaśną minę, za to chleb zawdzięcza mu wszystko co dobre.

Zakwas chlebowy, bo o nim oczywiście mowa, to mieszanka wody i mąki, która zawiera żyjące w symbiozie szczepy bakterii mlekowych i dzikich drożdży. Nasz zakwas żytni został wychodowany 40 lat temu przez dziadka Jana Putkę. Od tego czasu jest przerabiany każdego dnia, a wyprowadzenie nowego zaczynu zajmuje ponad 2 doby, podczas których w temperaturze powyżej 25°C zachodzą naturalne procesy fermentacji. Zaczyn stale uzupełniany jest mąką, a jakiegokolwiek odchylenie od określonych parametrów, w najlepszym wypadku, może skutkować niewyrośniętym chlebem. Zakwas odpowiada bowiem nie tylko za trwałość, wyjątkowy aromat i unikalny smak pieczywa, lecz również za jego strukturę.

Wychodzi na zdrowie

Ten sam zakwas w różnych formach przerobienia daje inne smaki. Wie o tym każdy, kto próbował np. putkowy Chleb Wiejski, Żytni z Żurawiną, Bielański, Magnat czy Hetman. Wszystkie te chleby powstają na bazie zakwasu żytniego, a smakują zupełnie inaczej. Różnicę zawdzięczają oczywiście rodzajom mąki i dodatkom np. nasion i ziaren, a przede wszystkim fantazji naszych technologów, którzy stale poszukują nowych inspiracji.

Wypiekanie chleba na zakwasie żytnim wymaga od piekarzy cierpliwości i specjalnej techniki, ponieważ ciasto jest luźniejsze i bardziej kleiste niż przy użyciu drożdży. Gotowy wypiek natomiast różni się od pieczywa drożdżowego dobroczynnymi właściwościami dla organizmu – m.in. dzięki wydłużonemu procesowi fermentacji zawiera liczne minerały np. cynk, żelazo, jest bogaty w witaminy z grupy B, ma niższy indeks glikemiczny,

ze względu na zawartość bakterii kwasu mlekowego ma korzystny wpływ na układ trawienny.

Nie tylko żytni

Równie wymagająca potrafi być także produkcja pieczywa, które powstaje na bazie zakwasu pszennego. Mało kto wie, że ciasto na nasz Chleb Pasternski wyrasta aż 18–20 godzin!

Poszczególne składniki ciasta są stopniowo, powoli dozowane i bardzo dokładnie mieszane. Następnie w specjalnych pojemnikach ciasto fermentuje i dojrzewa. W tym czasie nabiera aromatu i właściwości, które po wypieczeniu przekładają się na walory smakowe chleba – delikatny miękisz o dużych porach i chrupiąca skórka. Za dziury, które niekiedy pojawiają się w bochenkach, najczęściej natomiast odpowiada powietrze. W bardzo dobrze wyrobionym cieście, które mimo małej ilości drożdży, znacznie zwiększa swoją objętość, bardzo łatwo o puchel powietrza, a ten w piecu zamienia się w dziurę. Wspólny początek w kadzi z zakwasem pszennym ma także Chleb Szwajcarski, Bułka Mazurska oraz Focaccia i choć pochodzą z jednego rozczynu, ich smaki pozostają różne niczym krajobrazy, z którymi się kojarzą.

Nieżyły kwas z tym zakwasem

Zakwas chlebowy ma swoje zastosowanie nie tylko w piekarnictwie. Z putkowego Chleba Razowego i zakwasu żytniego powstaje pyszny, orzeźwiający, a co najważniejsze zdrowy napój. Kwas Chlebowy, który można dostać w naszych piekarniach oraz w sklepie internetowym, jest wyjątkowy nie tylko ze względu na smak i właściwości. Część dochodu ze sprzedaży w 100 procentach naturalnego napoju zostanie przeznaczona na cel dobroczynny.

Naturalny Kwas Chlebowy z putkowego Chleba Razowego

bez cukru i konserwantów



orzeźwiający

Część dochodu ze sprzedaży zostanie przeznaczona na cel dobroczynny, który docelowo wybiorą nasi klienci.

Z jednego pieca chleb jedli

Pracują razem od blisko trzech dekad, zaczęli od wypieku podstawowych produktów, dziś zajmują kluczowe stanowiska w firmie, zarządzają obszarem produkcji, szkolą personel – o pracy przed laty i obecnych realiach piekarskiego fachu opowiadają Trzej Muszkieterowie z Piekarni Cukierni Putka: Główny Technolog Jarosław Pietrak, Kierownik Produkcji Zakładu w Jawczycach Marcin Surowiecki oraz Daniel Jewiak, który jest Specjalistą ds. Wdrożeń Standardów.



Od lewej: Daniel Jewiak, Jarosław Pietrak i Marcin Surowiecki

Kto od kogo się uczył?

Marcin Surowiecki: Jarek we wrześniu będzie świętował trzydzieste laty pracy w firmie. Ja i Daniel dołączyliśmy do piekarni nieco później, na jesieni minie nam 26 lat. Człowiek był młody, zakrecony. Pierwszego dnia trafiłem na chlewnię i całkowicie zaklepiełem ręce ciastem. Ówczesny kierownik Krzysztof Rombczyk powiedział, żebym poszedł na „pszenny”, bo może tam lepiej mi pójdzie. Tak dostałem się pod skrzydła Jarka, który był brygadzystą.

Daniel Jewiak: Jak trafiłem do piekarni, to nigdy wcześniej nie miałem nic wspólnego z piekarnictwem. Zaczynałem od krojenia chleba, później byłem stołowym, pracowałem na chlewni, to Jarek nauczył mnie jak obchodzić się z ciastem.

Co z tamtych lat najlepiej wspominać, a za czym tęsknicie?

Jarosław Pietrak: Za moich początków w piekarni było może siedem wózków wypiekowych pod kajzerkę, jeden piec półkowy do forem. Każdą foremkę trzeba było wziąć do ręki i wybić z niej chleb, wszystko robiło się ręcznie. Piekliśmy chleb biały, razowy, bagietkę, kajzerkę, bułkę wrocławską i chałkę. Cukiernictwa nie było. Powoli poszerzaliśmy asortyment, wprowadziliśmy m.in. ciabatkę, oczywiście

formowaliśmy ją ręcznie. Pod koniec dnia pracy cali byliśmy w mące. To była ciężka fizyczna praca, ale rekompensowała ją rodzinna atmosfera i nawet po 12 godzinach pracy mieliśmy jeszcze czas i ochotę na integrację.

M.S.: Przychodziliśmy do pracy 2-3 godziny wcześniej, żeby z piwnicy przerzucić do windy worki z mąką. Nosiliśmy je na plecach – dziennie 7-8 ton. Teraz mąka jest w silosach, dozowana automatycznie wedle wskazanej receptury. W nocy natomiast zdarzało nam się grać w koszykówkę, urządzaliśmy zawody kto więcej razy podniesie 20 litrową bańkę z wodą, kto dalej przeniesie 100 kg worka z mąką. To wszystko działo się jak nadgoniliśmy z robotą, nigdy kosztem pracy. Oczywiście w dzisiejszych czasach, nawet ze względu na wyśrubowane normy dotyczące zachowania higieny i bezpieczeństwa, nie byłoby to możliwe. I sam jako szef nigdy na to bym nie pozwolił, ale wtedy były inne realia.

D.J.: Muszę powiedzieć, że kwestia mąki też utknęła w mojej pamięci, bo dodawanie jej z 50 kg worka do dzieży, było dla mnie wyzwaniem. Mile wspominałem odwiedziny szefów na produkcji, bywali tam 2-3 razy dziennie, zawsze z każdym zamienili słowo. Zналиśmy godziny ich odwiedzin i pilnowaliśmy, żeby piekarnia wyglądała nienagannie. Zamiataliśmy podłogi, bo nawet najmniejszy kawałek ciasta nie umknął ich uwadze, szczególnie szefowej – Pani Janinie. Jej synowie, szefowie Zbyszek i Stefan oraz zięć Andrzej w okresach zwiększonej produkcji np. w sezonie jagodowym, przed świętami, w karnawale stawali z nami przy piekarskim stole i pomagali.



Dzieże z zakwasem

M.S.: Teraz szefowie też odwiedzają produkcję, ale znacznie rzadziej. Zmieniła się specyfika ich pracy, mają zdecydowanie więcej obowiązków biurowych.

J.P.: Nie oznacza to jednak, że nie wiedzą czym smakuje zawód piekarza. Pamiętam obecnego prezesa Grzegorza Putkę i wiceprezesa Bartka Pudzianowskiego, jak wysłani przez ojców, pracowali z nami na produkcji. Mieliśmy nawet przykaz, żeby ich „nie oszczędzać” i taryfy ulgowej nie było. Zuzię Putkę wspominałem jako nieśmiałą dziewczynkę w kolorowych sukieneczkach. Dzisiaj zasiada w zarządzie firmy i jest Dyrektorem Marketingu oraz Działu Obsługi Sieci Własnej, ale nadal zwracamy się do niej „Zuziu” i nikt nie ma tu z tym problemu. Rodzinność pozostała, chociaż kiedyś mieliśmy łatwiejszy kontakt, bo piekarnia była niewielka, produkcja znajdowała się tuż przy pomieszczeniach biurowych. Dzisiaj, żeby porozmawiać musimy pokonać większe odległości, dłuższe korytarze.

Mąka bywała „uciążliwa”, czy przyczyniła się również do sukcesów?

M.S.: W latach 2010–2012 r. startowałem w Mistrzostwach Świata w Piekarstwie. W eliminacjach regionalnych, które miały miejsce w Warszawie nasza drużyna zajęła I miejsce i tym samym przeszliśmy do kwalifikacji ogólnopolskich, które ukończyliśmy również z najwyższą lokatą. Prawdziwym sukcesem był półfinał Mistrzostw w Lyonie, który wygraliśmy. Finał piekarskich zmagani nie okazał się dla nas szczęśliwy, z Paryża wróciliśmy z V miejscem. Niemniej byliśmy dumni, że dotarliśmy tak daleko i nasze



Kadr z produkcji

wypieki znalazły się wśród najlepszych z całego świata.

J.P.: Niewątpliwie sukcesem było też wprowadzenie do naszego asortymentu Babki Panettone. Po zacyzn do tego wyjątkowego ciasta tzw. „matkę” jechałem do Włoch z Marcinem Puchalskim, który obecnie jest Członkiem Zarządu firmy i Dyrektorem Produkcji. Wybraliśmy trasę poza autostradą, przez góry i może dlatego początki produkcji Panettone były wyboiste. Zrobiliśmy 20 prób, a ciasto nam nie wychodziło. W międzyczasie „matka” zaraziła się drożdżami piekarskimi i ponownie musieliśmy przywieźć cenny zaczyn. Po ok. 2 latach prób i błędów, ciasto się udało i dzisiaj należy do produktów flagowych firmy. Wypiekane jest nadal zgodnie z oryginalną włoską recepturą, z mąki najwyższej jakości, przy zachowaniu tradycyjnych metod produkcji.

Co obecnie w Waszym fachu stanowi największe wyzwanie?

J.P.: Kiedyś piekarz musiał umieć wszystko, nawet naprawić maszyny, dzisiaj zajmują się tym specjaliści. Ludzi gubi rutyna, wbrew pozorom łatwo jest popełnić błąd, którego maszyna nie wychwyci. Kiedyś piekarz miał precyzyjne oko, wszystko trzeba było przeliczać i chociaż zdarzały się wpadki, to można je było naprawić.

M.S.: Obecnie jest to niemożliwe, przepisy na to nie pozwalają. Jeśli coś jest nie tak, cała partia ciasta podlega wymianie. Trzeba więc zachować uważność, a z tym bywa różnie. Świat się zmienia szybko, hala produkcyjna wyposażona jest w najnowocześniejsze maszyny, wszędzie widać postęp, ale sztuka pieczenia chleba i tak rządzi się swoimi prawami. Wyzwaniem bywają też pomysły Głównego Technologa, ale na szczęście dobrze się dogadujemy.

J.P.: Mamy pieczywo, które nim trafi do pieca dojrzewa, nabiera aromatu. Musi odczekać w chłodno-garowni

nawet 20 godzin. Jeśli z jakiegoś powodu trzeba szybko dorobić partię takiego produktu, to jest to po prostu niemożliwe, nie jesteśmy w stanie przyspieszyć pewnych procesów.

D.J.: Różnorodność asortymentu to również wyzwanie od strony sprzedażowej. Kiedyś oferta była ograniczona do podstawowych produktów, dziś to szeroka gama wyrobów również gastronomicznych. Nasze sklepy przypominają małe piekarnie, na miejscu wypiekamy w nich bułki, przekąski czy ciasta. To wymaga odpowiedniego przeszkolenia personelu. Kiedyś Jarek nauczył mnie fachu, a teraz miłością do pieczenia зараżam Sprzedawców. Uczę ich, że Wianek Drożdżowy nie może być ani mniej, ani więcej wyrośnięty, tylko idealny. Bułki natomiast muszą mieć rumianą skórkę, ale nie przypieczoną.

Gdzie widzicie siebie za kolejne dekady?

D.J.: Za dziesięć lat będziemy jeszcze w ruchu, a później może być różnie. Póki co jesteśmy na chodzie, a ja przed świętami jestem nawet jak taksówka, jeżdżę pomiędzy naszymi piekarniami. Nadal będziemy robić to, co do nas należy – dzielić się wiedzą i rozwijać razem z firmą.

J.P.: Zaczynaliśmy od początku, więc w sposób naturalny przystosowaliśmy się do obecnego kształtu firmy. Mamy doświadczenie, lubimy świeżość i wyzwania. Będziemy szukać nowych rozwiązań, inspiracji i jeszcze niejedną nowość wprowadzimy na rynek, nie może być nudno.

M.S.: Firma się rozwija, rośnie baza maszynowa, ale jak już wspomnieliśmy człowieka maszyna nie zastąpi. Tego się nie obawiam. Kiedyś było mniej maszyn i mniej ludzi. Dzisiaj jest sporo maszyn i jeszcze więcej ludzi. Lubimy jak coś się dzieje, razem na pewno wszystko nam się upiecze.

Rozmawiała Małgorzata Müldner



Polska reprezentacja na Mistrzostwach Świata w Piekarstwie

PUTWORNE PRZYGYDY

Wiele radości z gościnności

Kromka przeczesła łapką futerko na pyszczku, wygładziła fartuszek i uśmiechnęła się do swojego odbicia w lustrze. W służbowym stroju personelu putkowych piekarni wyglądała bardzo dobrze. Równie schludnie prezentowali się Okruch i Pajdek.

– Dzisiaj dołączycie do grona naszych sprzedawców! Kto powtórzy najważniejsze zasady pracy w sklepie? – Zapytał Antoni, który ustawił Putwory w rzędzie, a następnie dokonał przeglądu czystości ich łapek, sprawdził czy wszystko dopięte jest na ostatni guzik.

– Trzeba zadbać o odpowiednią atmosferę, która sprawi, że Klient będzie chciał do nas wrócić.

– Należy być miłym i odzywać się grzecznie, bo uprzejmość obowiązuje każdego, zawsze i wszędzie – dodała uroczyście Kromka.

– Smakowitość i świeżość! Piekarze i cukiernicy od samego rana uwijają się, żeby pieczywo, ciasta i ciasteczka smakowały. Kierowcy dokładają wszelkich starań, by w doskonałym kształcie dojechały. Sprzedawcy dbają o to, żeby na półce pięknie wyglądały! – Wykrzyknął Pajdek zadowolony z rymowanki, którą ułożył na poczekaniu.

Chwilę później Putwory przekonały się na czym polega praca w sklepie. Do tej pory przyzwyczajone były do widoku oprószonych mąką drewnianych stołów piekarskich, na których pod ręką piekarzy i cukierników, niczym za dotknięciem czarodziejskiej różdżki, bezkształtne formy ciasta zamieniały się w bochenki, bajgle z dziurką, rogalie czy zawijane drożdżówki.

Teraz przybysze z Wyspy Wyjątkowych Smaków, Tajemniczych Receptur i Niezwykłych Zapachów z podziwem przyglądali się wypiekom poukładanym na półkach wedle wielkości, kształtu i rodzaju. Panie ekspedientki właśnie odebrały dostawę z piekarni i już zdążyły wyłożyć towar.

– Teraz czas na słodkości, potrzebuję Waszej pomocy, wszystko musi być gotowe na otwarcie sklepu – zwróciła się do Putworów pani Sylwia, która jednocześnie wkładała do pieca blachę z Jagodziankami. – Jak już będą upieczone, pamiętajcie proszę o posypaniu ich cukrem pudrem – dodała w przelocie.

Pajdek, dyskretnie przełykając ślinę, zastanawiał się skąd o tak wczesnej porze ta miła pani ma tyle energii. Przecież jagodzianki były jeszcze surowe, nie mogła ich więc zjeść. Co w jego w mniemaniu tłumaczyłoby szybkość i sprawność jej ruchów.

– Czy mogę ułożyć ciastka deserowe? – Zapytał, a po chwili przyjemny chłód owiał jego pyszczek. Za szybą lady chłodniczej też wszystko miało swoje

miejsce i Pajdek pomyślał, że Babeczka Leśna i Truskawkowa na pewno cieszą się swoim owocowym sąsiedztwem, podobnie jak świeżo wyciśnięte soki. Te przygotowane dosłownie przed chwilą i przelane do buteleczek czekały na wszystkich, którzy poranek rozpoczynają w pośpiechu.

– Klienci, podobnie jak mieszkańcy wysp, mają swoje upodobania do smaków, zapachów oraz receptur. Niektórzy wracają każdego poranka po ulubiony chleb, inni delektują się zapachem wypiekanego na miejscu pieczywa i wiedzą, o której porze dnia piec opuszczają Sznytki, Grahamki Słonecznikowe czy Rogaliki Francuskie – pani Sylwia wykorzystywała każdą wolną chwilę, by opowiadać Putworom o zwyczajach gości.

– Jest też grupa Klientów, która ogromną uwagę przywiązuje do receptur i kupuje jedynie wypieki ze znakiem Przekreślonego Kłosa na opakowaniu – dopowiedziała Kromka i spojrzała na wydzieloną część regału, zarezerwowaną dla produktów bezglutenowych.

– Różni się też nasze piekarnie. Przy niektórych są ogródki i leżaki, inne przypominają kawiarenki i można w nich zjeść śniadanie, a w niektórych są nawet desery lodowe! – Wtrącił do rozmowy Okruch, który właśnie zdążył przygotować i podać Klientowi pyszną jajecznicę z ciepłą Sznytką.

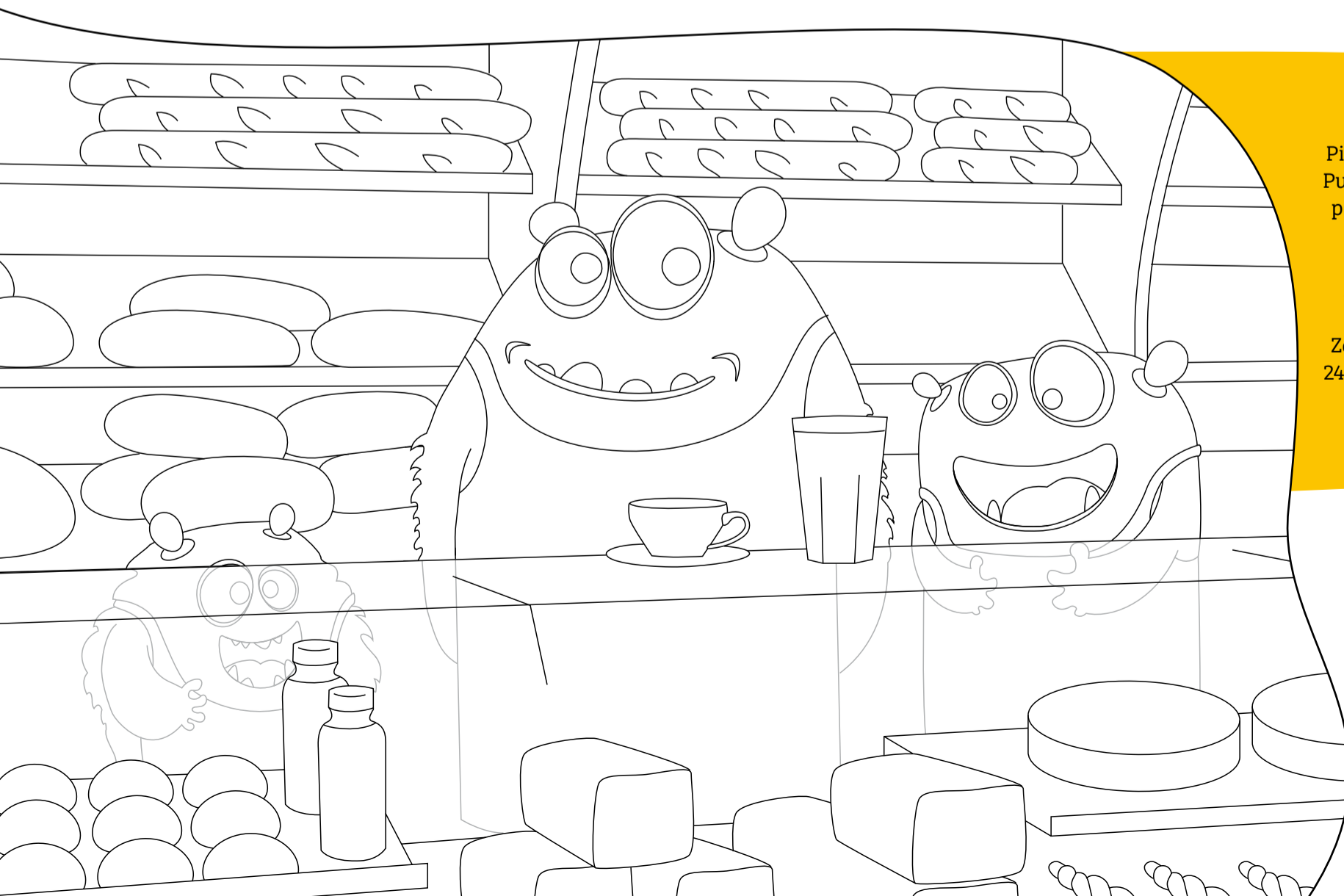
– Przysłowie „uwijać się jak w ukropie” powinno brzmieć „uwijać się jak w sklepie” – dodał, przytrzymując rozpaczliwym ruchem łapki niezwykle śliski i nadszpiewający ruchliwy talerz.

Przyspieszenia nabrał także czas. Pochłonięte pracą, wsłuchane w polecenia pań ekspedientek Putwory nawet nie zauważyły, kiedy minął im dzień. Był wypełniony gwarem ulicy, krótkimi wymianami uprzejmości przy kasie, a niekiedy dłuższymi rozmowami. Tak to już jest, że piekarnia jest miejscem wyjątkowym, w którym radość smakowania musi iść w parze z radością kupowania.

– Czy odkryliście w sobie radość sprzedawania? – zapytał Antoni, kiedy Stworki zamiatały okruszki i szorowały wszystkie sprzęty, by następnego ranka były gotowe do użycia.

– Praca w sklepie nie jest łatwa i lekka, ale może dać dużo przyjemności, gdy pamięta się o złotych zasadach gościnności! – odpowiedziały zgodnie Putwory.

– Moi Drodzy! Niezależnie czy jesteście na boisku, w szkole, w biurze czy w sklepie, po jednej stronie lady lub po drugiej – zawsze odnoście się do innych w taki sposób, w jaki sami byście chcieli być traktowani – podsumował Antoni, po czym pomógł towarzystwu posprzątać wnętrza piekarni.



W najbliższej
Piekarni Cukierni
Putka pochwal się
pokolorowanym
obrazkiem,
a otrzymasz
3 Mini Pączki.

Zabawa trwa do
24 czerwca 2023 r.